

ソムリエ厳選ワインをどうぞお楽しみください。

# Wine



## Sprkling wine(発泡性ワイン)

トソ・ブリュット／ハーフボトル (アルゼンチン産 シャルドネ) 1500円

繊細な果実味にやさしい酸味。魅力的な長さの余韻を持つ。お手軽なハーフボトルです。

キュヴェ ブリュット ヴィーノ スプマンテ ロゼ (イタリア産 ピノブラン他) 2800円

滑らかでクリーミー、フレッシュなりんごの含みを持つ発泡性ワイン。全体的に料理と合わせやすい。

プライベート・カヴァ (スペイン産 マカベオ他) 3500円

柑橘系の爽やかな香り。フレッシュで軽快な辛口タイプ。食事のスタートに最適。

## Vin Blanc(白ワイン) / ハーフボトル(375ml)

モンテス・クラシック (チリ産 シャルドネ) 1800円

フレッシュでキレのある酸味が特徴のワイン。余韻が長くエレガントな味わい。

シレニー・セラーセレクション・ソーヴィニヨンブラン 2008 (ニュージーランド産) 2300円

フレッシュでフルーティーな飲み口。バランスの良い仕上がりで、どんな料理とも相性 GOOD。

## Vin Blanc(白ワイン) / フルボトル(750ml)

トソ・シャルドネ 2009 (アルゼンチン シャルドネ) 2200円

リッチな風味。まるやかで余韻の長いミディアムボディ～フルボディワイン

ガヴィ ラ・ランチェロッタ 2008 (イタリア・ピエモンテ産 コルテーゼ) 2500円

グレープフルーツ、レモンなどの香り。オイリーでたっぷりとしたボディだが優れた酸味がバランスを保っている。

ジェフ エフ ヴォルフ (ドイツ産 リースリング) 2800円

フレッシュな果実味とエレガントな味わいの中辛ワイン。後味にほのかな甘みを持つ。

ドメヌ・ベルグラード・ジュランソン・セック (フランス産 グロマルサン) 3000円

ジュランソン No1 の造り手が誇る 和食とよく調和する軽快な辛口ワイン。

あづみアップル・ソーヴィニヨンブラン (長野県原産地呼称認定ワイン) 3000円

柑橘系の心地よいフレーバーを持ったさっぱり辛口ワイン。特に和食を引き立てます。

シャトー・テリルー・セック (フランス産 ソーヴィニヨンブラン) 3500円

フレッシュな香りと軽快な酸味を持った辛口ワイン。

小布施ワイナリー・オーディネール・ソガペールエフィス・シャルドネ 2009 (長野県) 4700円

今、大変注目されている長野県小布施町のワイナリー。しっかりとした葡萄の味わいの中にたっぷりとした酸味が感じられる。みずみずしい印象のワイン。

プティ・シャブリ タイユヴァンラベル (フランス・ブルゴーニュ産 シャルドネ) 4700円

まるやかでありながら、しっとりとした酸味とミネラルが感じられる。

裏面には赤ワインとロゼワインのリストがございます。



## Vin Rouge (赤ワイン) / ハーフボトル(375ml)

シレニー2007 (ニュージーランド産 ピノノワール) 1700円

やさしい熟成した果実味、タンニンが心地よいエレガントなワイン。

キャンティ・コッリ・フィレオンティーニ 2009 (イタリア産 サンジョベーゼ) 2100円

ソフトでジューシーな果実味。何杯でも飲みたくなる飲み口。

## Vin Rouge (赤ワイン) / フルボトル(750ml)

トソ・カベルネソーヴィニヨン 2008 (アルゼンチン・カベルネソーヴィニヨン) 2200円

果実味のしっかりとした核を持ち、長い余韻を持ったコストパフォーマンスに優れたワイン。

アルテロ 2006 (スペイン産 メルロー、テンプラニーリョ) 2400円

ジューシーな果実味とバランスのとれた酸味。柔らかくまろやかなミディアムボディ。

松本平ブラッククイーン (長野県原産地呼称認定ワイン ブラッククイーン) 2800円

日本のオリジナル品種として最近注目を浴びています。酸味が特徴のボリュームあるワイン。

井筒ワイン・カベルネフラン 2008 (長野県原産地呼称認定ワイン) 3800円

タンニンや酸味が少なく、味、香も豊かで柔らかな印象。

アルプス・ミュゼドヴァン塩尻メルロー (長野県原産地呼称認定ワイン) 3800円

メルロー種の味わい深さを感じさせながらも柔らかい口当たり。世界に通用する完成度の高いワインです。

オート・コート・ドゥ・ニューイ 2007 (ブルゴーニュ産・ピノノワール) 4000円

バランスの取れた酸味を持ち、柔らかく繊細でエレガントな味わい。オーガニックワイン。

シャトー・ラ・カバンヌ 1999 (フランス・ポムロール産 メルロー主体) 4400円

きめ細かいタンニンがあり、スパイシーで上品なワイン。12年の熟成をお楽しみください。

バルバレスコ リゼルバ 2005 (イタリア産 ネッピオーロ) 4500円

柔らかく熟した果実味と共に力強さを感じさせる。熟成した香りと、少々スパイシーな後味をお楽しみ下さい。

クローズ・エルミタージュ 2007(フランス・ローヌ産 シラー) 4700円

ブラックベリーやカシスのような濃厚なアロマ。スパイシー感洗練され、タンニンのあしらい方は超一流。

ルレ・デュ・デュフォール 2004 (フランス・ボルドー産 カベルネソーヴィニヨン) 4900円

メドック2級 Château Durfort Vivent のセカンドワイン。柔らかくしなやかで、バランスのとれた酸味を持つ。

## Vin Rose (ロゼワイン) / ハーフボトル(375ml)

シャトー・ロマサン (フランス・プロヴァンス産) 2800円

アプリコットやグレープフルーツが混ざり合うフレッシュなアロマと上品で洗練されたテイスト。辛口。

## Vin Rose (ロゼワイン) / フルボトル(750ml)

ロゼ・ダンジュ (フランス・ロワール産 グロロー) 2100円

滑らかでフルーティー。ストロベリーとハニーのチャームングな香りと味わい。やや甘口。